**DAFTAR PUSTAKA**

Arnandea, D. & Mimiek Murrukmhadi. 2020. “Pengaruh Ekstrak Etaol 70% Buah Stroberi (Fragara x Ananasa) Dalam Sediaan Facial Spray Gel Terhadap Sifat Fisik, Stabilitas Fisik Dan Aktivitas Antioksidan”. Jurnal lndonesia Natural Research Pharmaceutical Journal Vol 5, No.1 (2020) 19-34.

71

Bahari, F. 2018. “Pengaruh Perbandingan Sari Belimbing Wuluh Dengan Sari Jambu Biji Merah Dan Persentase Karagrnan Terhadap Mutu Jelly Drink”. Skripsi. Ilmu Dan Teknologi Pangan. Universitas Sumatera Utara.

Chayati, I. & Isnatin Miladiyah. 2013. “Penembangan Minuman Sari Buah Salak Dengan Madu Kelengkeng Sebagai Energy Drink Dan Sport Drink Alami”. Draft Artikel Jurnal. Universitas Negeri Yogyakarta.

Darwin, P. 2013. “Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut”. Sinar Ilmu. Yogyakarta.

Dominica, D. dan Dian hidayani. 2019. “Formulasi dan Evaluasi Sediaan Lotion Ekstrak Daun Ketepeng (Dimocarpus Longan) Sebagai Antioksidan”. Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia Vol. 6 No. 1.

Ditjen POM. 1979. “Farmakope indonesi”. Edisi III Jakarta : Departemen   
Kesehatan RI.

Erjanan, S., Dkk. “Mutu Karaginan Dan Kekuatan Gel Dari Rumput Laut Merah *Kappaphycus alvarezii*”. Jurnal Media Hasil Teknologi Hasil Perikanan. Vol. 5, No. 2, Agustus 2017.

Evahelda, E., Dkk. 2017. “Sifat Fisik Dan Kimia Madu Dari Nektar Pohon Karet Di Kabupaten Bangka Tengah, Indonesia”. *AGRITECH*, Vol. 37, No. 4.

Fauziah, R. 2019. “Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Sukrosa Terhadap   
Karakteristi MinumanJelly Campuran Bengkuang (Pachyrhuzus Erosus)   
Nenas (Ananasa Comusus)”. Skripsi. Pasundan : Strata-1 (S1) Program   
Studi Teknologi Pangan.

Gani,Y.F., Thomas, I.P.S. & Sutarjo, S. 2014 “Perbedaan Konsentrasi Karagrnan   
Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Rosella-Sirsak.   
Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Vol.1, 13 (2) : 87-93.  
Hasanah, N., Isti, N.H. & Iffah, M. 2019. “Karakteristik Jelly Drink Seledri Dengan Vriasi Konsentrasi Karagenan dan Agar”. Journal Of Food and Culinary, Vol.2, No.1, 26, e-ISSN 2621-8445, p-ISSN 2621-8347.

Harun, M., Dkk. 2013 “Karakteristik Fisika Kimia Karaginan Rumput Laut Jenis *Kappahycus alvarezii* Pada Umur Panen Yang Berbeda Di Perairan Desa Tihengo Kabupaten Gorontalo Utara”. Jurnal Medi Teknologi Hasil Perikanan. Vol.1, No. 1, Februari 2013.

Hasanah, N. Dkk. 2019. “Karaktersitik Jelly Drink Seledri Dengan Variasi Karagenan Dan Agar”. Journal of Food and Culinary e-ISSN 2621-8445 | p-ISSN 2621-8437 **17.** Vol. 2, No. 1, Juni 2019, pp. 17-26

Hidayat, N. 2009. Jelly Drink. Laporan. http://ptp2007.wordpress.com/   
2009/11/22/jelly-drink/ (Diakses 18 Januari 2020).

Kurniawati, M. 2017. “ Analisis Ekuivalensi Tingkat Kemanisan Gula Di   
Indonesia”. Jurnal Agroindustri Halal ISSN 2442-3548 Vol.3, No.1.

Nadhilla, N. F. 2014. “The Activity Of Antibacterial Agent Of Honey Against *Staphylococcus aureus*”. J MAJORITY, Volume 3, Nomor 7.

Noer, H.,2007. Hidrokoloid Dalam Pembuatan Jelly Drink, (online) (http: //www. foodreview.biz/fri/index.php?optin=com\_contet&ask=view&iid13itemi d=16, diakses tanggal 18 Januari 2020 ).

Ovelando, R. Dkk. 2007. ‘’ Fermentasi Buah Markisa (*Passiflora*) Menjadi Asam Sitrat’. JurusanTehnik Kimia Fakultas Tehnik Universitas Sriwijaya. Palembang.

Pratama, Y. & Setya Budi M. Abduh. 2016. “Perlakuan Panas Mendidih Pada Pembuatan Milk-Tea Dalam Kemasan (Kajian Pada Industri Skala Kecil”. Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 07 No. 13

Puspadewi, R. Dkk. 2017. “Kemampuan Aspergillus wentii dalam Menghasilkan Asaam Sitrat.Jurnal Ilmiah Farmasi, jun 2017, 5 (1), 15-20.Rachman, A. 2005. “Pengaruh Penambahan Karagenan dan Agar-agar Pada Berbagai Konsentrasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Jelly Drink Tomat (Lycopercium esteluntum Mll). Skirpis Jurusan Teknologi Hasil Pertanian.Fakultas pertanian Unversitas Brawijaya. Malang

Rachman, A. 2005. “Pengaruh Penambahan Karagenan dan Agar-agar Pada Berbagai Konsentrasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Jelly Drink Tomat (Lycopercium esteluntum Mll). Skirpis Jurusan Teknologi Hasil Pertanian.Fakultas pertanian Unversitas Brawijaya. Malang.

Rasyid, A. 2003. “Beberapa Catatan Tentang Karaginan”. Osena, Volume XXVIII, Nomor 4, 2003 : 1-6. ISSN 0216-1877.

Ratnayani, K., Dwi Adhi S., & IG. A. M. A. S. Gitadewi. 2008. “Penentuan Kadar Glukosa dan Fruktosa Pada Madu Randu dan Madu Kelengkeng dengan Kromagtorafi Cair Kinerja Tingg ni. Jurnal kimia 2 (2), julin : 77-86

Riyanto, D. P. A. 2016. “Kajian Perbandingan Buah Stroberi (Fragaria x ananasa)   
Dengan Daun Binahong (Anredera cordfola (Ten.) Steenis) dan Jens   
Penstabil Terhadap Karakteristik Mix Fruit Leather”. Skripsi Studi   
Teknologi Pangan. Fakultas Tehnik Universitas Pasundan. Bandung.

Sarastuti, M. 2015. “Pengaruh Pengovenan Dan Pemanasan Terhadap Sifat-Sifat Bumbu Rujak Cingur Indtan Selama Penyimpanan”. Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p. 464-475.

Sasmitaloka, K. S. 2017. “Produksi Asam Sitrat Oleh *Aspergillus niger* Pada Kultivasi Media Cair”. Jurnal Integrasi Proses Vol. 6, No. 3, 116-122.

Setiani, A.2007.”Budi Daya dan Analisis Usaha Stroberi”. Jakarta : CV Sinar   
Cemerlang Sinar abadi.

Sudaryanto, H. 2010. “Analisis Kualitas Fisik Dan Kimia Madu Lebah (*Apis* *cerana*) Di Desa Kuapan Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar”. Skripsi. Fakultas Pertanian Dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Sumarlan, S.H. dkk. 2018. “Ekstraksi Senyawa Antioksidan dari Buah   
Strawberry (Fragaria x Ananasa) dengan Menggunakan Metode   
Microwave Assisted Extraction (Kajian Waktu Ekstraksi dan Rasio Bahan dengan Pelarut”. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem Vol.6, No.1, 40-51.

Susanty, A. & Eldha Sampepana. 2017. “Pengaruh Masa Simpan Buah Terhadap Kualitas Sari Buah Naga Merah (*Hyloceurus polyrhizus*)”. Jurnal Riset Teknologi Industri.

Utari, R.R.D, Dedy, W.S. & Dian, P. 2018.”Kajian Sifat Fisik dan Kimia Buah   
Stroberi Berdasarkan Masa Simpan dengan Pengolahan Citra”. Jurnal   
Agroteknologi Vol.12, No.02.

Vania, J., Adrianus, R.U. & Chatarina, Y.T. 2017. “Pengaruh Perbedaan   
Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fisikokimian dan   
Organoleptik Jelly Drink Pepaya”. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi   
VOL.16 (1) : 8-13.

Widawati, L. & Hendri, H. 2016. “Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap   
Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Jeli Nanas (Ananas   
Comusus L. Merr)”. Jurnal Agritepa, Vol.11, No.2, ISSN : 2407-1315. Widowati, E.H. & Dewi, L. 2018. “Konsentrasi Karagrnan Terhadap   
Fisikokimia dan Organoleptil Jelly Drink Krai”. Jurnal Litbang Jawa   
Tengah, Volume 16, Nomor 2.

Winarno, F. G. 2002. “ Kimia Pangan dan Gizi”. Gramedia Pustaka Utama.   
Jakarta.

Winarno, F. G. 2020. “ Kimia Pangan dan Gizi”. Gramedia Pustaka Utama.   
Jakarta.

Wiriadinata, S. l., Dkk. 2013. “Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat   
Fisikokimia, Organoleptk Jelly Drink Tomat (Lycopersium esculentum)”.   
Jurnal Staff pengajar Fakultas Teknologi Pertainan, Mahasiswa Fakultas   
Teknologi Pertanian. Universtas semarang. Semarang.

Wulandari, D. D. 2017. “Kualitas Madu (Keasaman, Kadar Air, dan Gula   
Pereduksi) Berdasarkan Perbedaan Suhu Penyimpanan”. Jurnal kimia   
riset, volume 2 No 1, online ISSN:2528-0422.

Wulandari, D. 2020. “Karakteristik Fisik Dan Sensori Minuman Sari Buah Pedada”. Available online : journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi, Volume 23 Nomor3.